

Voorgerechten / Vorspeisen / Starters

Oesters uit de Waddenzee met citroen op ijs 4,50 p/st

Austern aus dem Wattenmeer mit Zitrone auf Eis
Oysters from the Wadden Sea with lemon on ice

Dubbel getrokken wildbouillon met dimsum van bospaddenstoelen 18,-

Essenz von der Wildbrühe mit Waldpilz-Dim-Sum
Essence of game broth with forest mushroom dim sum

Octopus met gepofte paprika, gedroogde olijven, grapefruit en saffraansaus 26,-

Oktopus mit gerösteter Paprika, getrockneten Oliven, Grapefruit und Safransauce
Octopus with roasted peppers, dried olives, grapefruit and saffron sauce

Bietencanneloni met uienchutney, gemarineerd mosterdzaad en pinda-honing-koekjes 17,- 

Rote-Bete-Cannelloni mit Zwiebelchutney, marinierten Senfkörnern und Erdnuss-Honig-Kekschen
Beet cannelloni with onion chutney, marinated mustard seeds and peanut-honey cookies

Yellowfin tonijn als sashimi met rettich, artisjok en komkommer 25,-

Orientalisches Thunfisch Sashimi mit Rettich, Artischocke und Gurke
Oriental tuna sashimi with radish, artichoke and cucumber

Mabré van fazant met zuurkoolsalade en appel in beurre noisette 26,-

Mabré vom Fasan mit Sauerkrautsalat und Apfel in Beurre Noisette
Mabré of pheasant with sauerkraut salad and apple in beurre noisette

Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appel en een sorbet van specerijen 29,-

Gebratene Gänseleber mit karamellisiertem Apfel, Calvados-Sauce und Gewürz-Sorbet
Roasted goose liver with caramelized apple, calvados sauce and spice sorbet

Geroosterde langoustine met crème van butternut pompoen, ponzu en vadouvan 25,-

Gebratene Langoustine mit Butternusskürbiscreme und asiatischen Gewürzen
Fried langoustine with butternut squash cream and Asian spices

Ook vegetarisch te bestellen / kann auch vegetarisch bestellt werden / can also be ordered vegetarian 16,- 

Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Rogvleugel met Oosterse shiitake, bosui en vinaigrette van Sambai-azijn 39,-

Rochenflügel mit orientalischen Shiitake-Pilzen, Lauchzwiebeln und Sambai-Essig-Vinaigrette
Ray Wings with oriental shiitake mushrooms, spring onions and sambai vinegar vinaigrette

Snoekbaars met gekonfijte zuurkool, Roseval aardappel en een saus van champagne en grove mosterd 38,-

Zanderfilet mit Sauerkraut, Roseval-Kartoffeln und Champagner-Senf-Sauce
Pike perch fillet with sauerkraut, Roseval potatoes and champagne mustard sauce

Kreeft ±600gr met winterpostelein, ravioli van parmezaan, artisjok en geschaafde truffel 42,-

Hummer ca. 600gr. mit Winterportulak, Parmesan-Ravioli, Artischocken und geriebenem Trüffel
Lobster approx. 600gr. with winter purslane, parmesan ravioli, artichokes and grated truffle

Arancini gevuld met buffelmozzarella en eekhoorntjesbrood met wilde spinazie en oventomaten 27,- 

Arancini gefüllt mit Büffelmozzarella und Steinpilzen, wildem Spinat und Ofentomaten
Arancini stuffed with buffalo mozzarella and porcini mushrooms, wild spinach and oven tomatoes

Zin in iets anders? Vraag naar onze "Lekker gewoon" kaart
Einfach mal Lust auf etwas Einfaches? Fragen Sie nach unserer Karte „Einfach aber gut“
Tonight rather something simple? Ask for our special menu „Simple but Good“.

Boerderij eend met schorseneren, bulgur, bramen en een madeirasaus 37,-

Bauernente mit Schwarzwurzeln, Bulgur, Brombeeren und Madeirasauce

Farm duck with salsify, bulgur, blackberries and madeira sauce

Filét Mignon met Pommes Dauphine, topinamboer en een jus van sjalotten 37,-

Filet Mignon mit Pommes Dauphine, Topinambur und Schalottensauce

Filet mignon with pommes dauphine, Jerusalem artichoke and shallot sauce

Hertenrug met notenkorst, dadels, gemarineerde kikkererwten en jus van Ras el hanout 38,-

Hirschrücken in Nusskruste mit Datteln, marinierten Kichererbsen und Ras el Hanout-Sauce

Deer loin in nut crust, with dates, marinated chickpeas and Ras el Hanout sauce

Specialiteit, dagelijks wisselend van het land of uit het water. Vraag onze bediening (dagprijs)

Täglich wechselnde Spezialität vom Land oder aus dem Wasser. Fragen Sie bitte unseren Service (Tagespreis)

Our daily specialities from land or water. Please ask our service (daily price)

Kaas & Zoet / Käse & Süßes / Cheese & Sweet

Internationale kazen met Zwolse mosterd-abrikozen en speltcrackers 18,- 

Internationale Käseauswahl mit Zwolser Senf-Aprikosen und Dinkel-Kräckern

International cheese selection with Zwolse mustard apricots and spelt crackers

Crèmeux van yoghurt met mango, kalamansi, witte chocolade en meringue 15,- 

Joghurtcrèmeux mit Mango, Kalamansi, weißer Schokolade und Meringue

Yogurt crèmeux with mango, calamansi, white chocolate and meringue

Manjari-chocolademousse met hazelnoten en amandelcrumble, toffee en bramenchutney 16,- 

Manjari-Schokoladenmousse mit Haselnuss-Mandel-Crumble, Toffee und Brombeer-Chutney

Manjari chocolate mousse with hazelnut-almond crumble, toffee and blackberry chutney

Indische spekkoek met een crème van goela djawa, gember, pistache en yuzu 13,- 

Indischer Biskuit mit einer Creme aus Goela-Djawa, Ingwer, Pistazien und Yuzu

Indian sponge cake with a cream of goela-djawa, ginger, pistachios and yuzu

Koffie met verrassende friandises 10,- 

Kaffee mit kleinen Leckereien

Coffee with small delicacies

Menu du Chef / Menü des Küchenchefs / Tasting Menu

Wij bieden u een 3-, 4- of 5-gangen menu samengesteld door onze chefkok


Wir servieren Ihnen ein 3-, 4- oder 5-Gang Menü zusammengestellt von unserem Küchenchef

We serve a 3-, 4-, or 5-course surprise menu, created by our Chef.

3-gangen / Gänge / course 49,- incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine 76,-

4-gangen / Gänge / course 59,- incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine 95,-

5-gangen / Gänge / course 69,- incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine 115,-

 Deze gerechten zijn vegetarisch en kunnen gedeeltelijk ook veganistisch bereid worden.
Diese Gerichte sind vegetarisch und können teilweise auch vegan zubereitet werden.
These dishes are suitable for vegetarians and can partly be ordered vegan.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Haben Sie eine Allergie? Bitte fragen Sie uns!

If you are effected by food allergies, please let us know!